

Artikel H-MILCH 0,5% 12x1L Formil

Marke (Eigenmarke) **Formil**

Artikelnummer 41001061

Artikelbeschreibung haltbare entrahmte Milch mit 0,5% Fett,

ultrahocherhitzt

Abpackung / Nettogewicht 12 x 1

ı Gebinde / Einheit (kg/l/St.)

Direktverpackung Getränkekarton

Verpackungsmaterial

Kennzeichnung Direktverpackung Verkehrsbezeichnung, Zutaten (einschließlich deutlicher

> Kenntlichmachung bei Vorhandensein von Allergenen), Nettogewicht, MHD, Anweisungen für Aufbewahrung, Name

und Anschrift des Herstellers

Hersteller Berglandmilch eGen

Zertifizierungsstatus Hersteller IFS Food Karton **Umverpackung (Inhalt/Gesamtgewicht)**

Aufbewahrungshinweis/ Lager- und

Transportbedingungen

ungekühlt lagerfähig

Zutatenliste entrahmte MILCH 0,5% Fett

Nährwertangaben in g Nährwertangaben laut LMIV verpflichtend

Quelle / Bestimmung: Berechnung und/oder wissenschaftlich je 100g / ml

anerkannte Nährwerttabellen

Energie (kJ / kcal) 158 / 37 **Fett** 0,50 gesamt 0,30 gesättigte Fettsäuren Kohlenhydrate gesamt 4,80 davon Zucker 4,80 **Eiweiß** 3,40

Allergene - Zutaten mit allergenem Potential gemäß EU-Einstufung

vorhanden nicht **Angabe Inhaltsstoff** vorhanden

0,13

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse

Salz



Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		x	
Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Dinkel		Х	
Gerste		Х	
Hafer		Х	
Kamut		х	
Roggen		Х	
Weizen		Х	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Lupine sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse / inkl. Lactose	х		entrahmte Milch
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		х	
Cashewnüsse		Х	
Haselnüsse		Х	
Macadamia- oder Queenslandnüsse		Х	
Mandeln		Х	
Paranüsse		Х	
Pecannüsse		х	
Pistazien		Х	
Walnüsse		Х	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X	
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als SO2		Х	
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		Х	
Zusatzstoffe			_
	ja	nein	_
Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Abgabe an Endverbraucher	Х		

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 03.08.2020

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätten.



chininhaltig	х
coffeinhaltig	Х
enthält eine Phenylalaninquelle	Х
geschwärzt	Х
geschwefelt	х
gewachst	Х
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	Х
mit Antioxidationsmittel	х
mit Aromastoffen	х
mit Azofarbstoffen	х
mit Emulgatoren	х
mit Farbstoff	х
mit Geschmacksverstärker	Х
mit Konservierungsstoff	х
mit Nitrat	Х
mit Nitritpökelsalz	х
mit Phosphat	х
mit Süßholzextrakt	х
mit Süßungsmittel(n)	х
taurinhaltig	х
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)	Х

Weitere produktspezifische Angaben

	ja	nein
aufgetaut		х
bestrahlt nach Rahmenrichtlinie 1999/2/EG		х
Bio		х
Ernährungsformen		
Halal		х
Koscher		х
Vegan		х
vegetarisch	Х	
lactosefrei		х
glutenfrei		х
gentechnisch verändert		х

Die gemachten Angaben entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Änderungen vorbehalten. Stand: 03.08.2020

Das Produkt einschließlich der Verpackung entspricht dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Die Verarbeitung des Produkts erfolgt nach GMO-/HACCP-Grundsätten.



<u>Verwendungszweck</u>					
Backofen geeignet	x				
Convectomat geeignet	x				
Dämpfer geeignet Friteuse geeignet Mikrowelle geeignet	x x x				
				Pfanne geeignet	x
				WOK geeignet	x
Kochtopf geeignet	x				
Zubereitungshinweis	Verzehrfertig, nach dem Öffnen gekühlt lagern.				
Sensorische Eigenschaften					
Aussehen	typisch weißlich, etwas blasser als Vollmilch				
Geruch	H-Milch-typischer Geruch (typischer leichter Kochgeruch)				
Geschmack	H-Milch-typischer Geschmack (typischer leichter Kochgeschmack)				
Konsistenz	flüssig, homogen				
Mikrobiologische Daten	externe Referenzmethode				
Aerobe Gesamtkeimzahl (KbE/g)					
Escherichia coli (KbE/g)					
Enterobacteriaceae (KbE/g)					
Hefen (KbE/g)					
Koagulase-pos. Staphylokkoken (KbE/g)					
Listeria moncygetes (KbE/g)	neg/25g				
Milchsäurebakterien (KbE/g)					
Salmonella in (KbE/g)					
Schimmelpilze (KbE/g)					
. , , ,					